

Pour nous joindre :

Par la poste ou en personne :

752, 1ere Avenue Ouest
Chazel (Qc) J0Z 1N0

Par téléphone :

819-333-4758



Heures d'ouverture du bureau municipal

Lundi, Mardi et Jeudi

9h00 à 12h00 et 13h00 à 16h00



Merci à notre commanditaire

Comité Bellefeuille

595A, Principale, Authier (Qc) J0Z 1C0

Tél : (819)782-3297

Fax : (819)782-3301



Prochaines séances du conseil municipal :

6 février 2018



Des 4 coins de Chazel

Janvier 2018

Chazel, vol. 8, no 1



Maintenant que l'hiver est arrivé envoyez-nous vos photos de Chazel sous la neige, il nous fera plaisir de les publier.

**BRIGADE DES POMPIERS VOLONTAIRES
73 PRINCIPALE
MACAMIC**

RAPPORT ANNUEL 2017

Au cours de l'année 2017, les pompiers ont été appelés à 33 reprises, comme en 2016, faisant ainsi que le maximum de jours sans intervention n'a été que de 38 jours. Comme le démontre le tableau suivant, ces interventions sont classifiées et réparties comme suit.

	MACAMIC	AUTHIER	AUTHIER-NORD	CHAZEL	ENTRAIDE et/ou EXTERIEUR	TOTAL
CHEMINÉES	1		1	1		3
VEHICULES	1					1
BÂTIMENTS	1					1
HERBE & FORÊT	1					1
FAUSSE ALERTE	13	1	1	1	1	17
FUITES DE GAZ						0
DÉSINCARCÉRATION	1				2	3
AUTRES	5	1			1	7
TOTAL	23	2	2	2	4	33

Les pertes matérielles et dommages engendrés par ces incendies, sur notre territoire, se chiffrent autour de dix milles dollars, comparativement à environ cent cinquante mille l'an dernier. Au cours de l'année 2017, la brigade a accueilli deux nouveaux membres, soit MM. Rosaire Sylvain et Guillaume Leblanc, et contrairement aux autres années, aucun membre n'a quitté, portant ainsi le nombre de pompiers à 23. Une reconnaissance d'années de service a été faite envers MM. Vincent Chrétien et Joey Boisclair, soulignant plus de 5 années de service. En ce début de l'année 2018, deux autres membres ont respectivement atteint 20 ans de service, soit MM. Mario Picard et Frédéric Hince, ce qui porte à huit le nombre de pompiers ayant plus de 20 ans de service. En ce qui a trait à la formation, deux pompiers ont complété avec succès leur formation de *POMPIER -I-*, soit MM. Benoît Mandeville et Steven Julien. Cette formation représente plus de 400 heures étalées sur quelques années. Dans le cadre du 100^e de Macamic, une journée porte ouverte de la caserne a attiré plus de 300 personnes avant de faire place à une soirée de retrouvailles qui a réuni environ 70 pompiers (anciens & actuels) accompagnés de leur conjointe, permettant à tous ceux-ci d'évoquer les bons moments passés ensemble.

Bonne prévention pour 2018.

Roger Alain, Sec.-Très.

Bien
manger



LE POPULAIRE CHILI À LA DINDE

Ce chili est un incontournable, si polyvalent, les possibilités sont infinies. Il peut être savouré tel quel ou transformé en d'autres plats. Un simple piment jalapeno ajoute un peu de piquant à cette recette — manipulez-le avec soin en vous lavant bien les mains avant et après l'avoir touché.

Temps de
préparation

10

Temps de
cuisson

30

Donne 8
portions



- 1 paquet (500 g) de dinde maigre hachée
- 10 ml (2 c. à thé) d'huile de canola
- 1 oignon finement haché
- 1 poivron vert haché
- 4 gousses d'ail émincées
- 15 ml (1 c. à table) de poudre de chili
- 10 ml (2 c. à thé) d'origan séché
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
- 1 piment jalapeno épiné et émincé
- 1 boîte (796 ml/28 oz) de tomates en dés
- 1 boîte (540 ml/19 oz) de haricots rouges égouttés et rincés
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de légumes à teneur réduite en sodium ou d'eau
- 60 ml (1/4 tasse) de pâte de tomate
- 2 feuilles de laurier

1. Dans une grande casserole, brunir la dinde tout en la défaisant avec une cuillère. Égoutter dans une passoire et chauffer la casserole vide à feu moyen. Ajouter l'huile et faire revenir l'oignon, le poivron vert, l'ail, la poudre de chili, l'origan et le cumin pendant environ 3 minutes ou jusqu'à tendreté.

2. Incorporer la dinde et le piment jalapeno et cuire en remuant pendant 1 minute.

3. Ajouter les tomates, les haricots, le bouillon, la pâte de tomate et les feuilles de laurier. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir partiellement et laisser mijoter, en remuant de temps en temps pendant environ 20 minutes ou jusqu'à épaississement. Retirer les feuilles de laurier avant de servir.

Recette créée par Emily Richards, conseillère en nutrition domestique pour Santé Canada et la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC.

NUTRIMENTS PAR PORTION

% VQ

Calories	185	-
Lipides	5 g	8 %
Saturés	1 g	7 %
+ Trans	0 g	-
Cholestérol	49 mg	-
Sodium	325 mg	14 %
Glucides	19 g	6 %
Fibres	6 g	25 %
Sucres	6 g	-
Protéines	16 g	-
Vitamine A	-	9 %
Vitamine C	-	48 %
Calcium	-	10 %
Fer	-	21 %



TRUCS

- Préparez une grande quantité de chili et congelez des portions repas. Parfait pour les journées mouvementées.
- Soyez créatifs et utilisez le chili dans les burritos, les tacos, la sauce pour les pâtes et sur les pommes de terre au four ou encore les salades.
- Cette recette flexible peut être transformée en un tout nouveau chili. Changez le type de viande hachée et de haricots, et vous obtiendrez un repas complètement différent.

FABRIQUE SAINT-JANVIER

ÉTAT DES REVENUS ET DES DÉPENSES 2017

DESCRIPTION	REVENUS	DÉPENSES
QUÊTES RÉGULIÈRES	3 582,56	
CAPITATION	2 220,00	
LUMINAIRES	1 738,65	1 111,01
LITURGIE : VIN, HOSTIES, RAMEAUX, CHANDELEUR, PAST. BAPTÊME, CIERGES D'AUTEL...	262,50	282,56
PRIONS EN ÉGLISE	369,00	360,79
SECRETARIAT EXTRAITS DE REGISTRES ..	60,00	
REMBOURSEMENT TPS – TVQ	125,25	
DONS DIVERS	5 245,00	
SECRETARIAT : DONS, PAPETERIE	198,10	359,98
ORGANISATIONS PAROISSIALES	3 426,00	73,60
INTÉRÊTS, FRAIS BANCAIRES	37,44	42,00
ASSURANCES, REMBOURSEMENT	70,00	490,00
DÉPLACEMENTS SECRÉTAIRE TRÉSORIÈRE		350,00
CHARGES SOCIALES EMPLOYEUR, REMB. ...	31,41	874,09
SERVICES DIOCÉSAINS		666,00
LOCATION SALLE MUNICIPALE		1 100,00
LOGEMENT PRÊTRE		1 188,00
SALAIRE PRÊTRE		6 730,32
DÉPLACEMENTS PRÊTRE		631,34
DÉPLACEMENT POUR ALLER CHERCHER PRÊTRE		15,00
FERMETURE COMPTE CHORALE	<u>13,96</u>	
SOUS-TOTAUX :	17 379,87	14 274,69
SURPLUS :	<u> </u>	<u>3 105,18</u>
TOTAUX :	17 379,87	17 379,87

*QUÊTES COMMANDÉES ENVOYÉES À L'ÉVÊCHÉ : 305,15\$

CHRONIQUE VERTE



PLASTIQUE RECYCLABLE

Le recyclage est généralement facile... mais on comprend parfois moins bien le vaste monde du plastique. Malheureusement, les plastiques ne sont pas tous recyclables. Voici quelques informations qui vous permettront de vous y retrouver.

Les plastiques acceptés dans le bac bleu

Tous vos contenants et emballages identifiés par un de ces symboles sont recyclables :



=



*Bac
bleu*

Les plastiques refusés dans le bac bleu

Le plastique de catégorie 6 ainsi que tous les plastiques qui ne sont pas numérotés ne sont pas recyclables. Ils doivent par conséquent être déposés dans le bac vert.



Ou absence de
numérotation

=



*Bac
vert*

Les sacs plastiques

La plupart des sacs plastiques sont recyclables, mais ils ne le sont pas tous. Voici comment les distinguer :

Recyclables : Sacs qui s'étirent. Ex : les sacs d'épicerie, de magasinage, de pain, de lait, etc.

Non recyclables : Sacs qui ne s'étirent pas ou qui déchirent. Ex : les sacs de céréales, de barres tendres ou de croustilles.

TRUCS POUR ÉVITER LES SACS PLASTIQUES

Bien que certains sacs plastiques soient recyclables, la meilleure option est d'éviter d'en utiliser :

- Employer des sacs réutilisables pour l'épicerie et vos divers achats;
- Opter pour des contenants durables et réutilisables pour vos collations;
- Remplacer la pellicule plastique moulante par un bonnet de douche réutilisable afin de couvrir votre plat de lasagne ou autre contenant sans couvercle.

FABRIQUE DE LA PAROISSE SAINT-JANVIER

Intentions des messes

Samedi 13 janvier 16 heures

*Pour Marc Lacroix, 1^{er} anniversaire du décès

- Par ses tantes Andrée et Marie

*Pour faveur obtenue - Par une paroissienne

Samedi 20 janvier 16 heures

*Pour Adélard Veillette - Par la famille

*Pour Welly Veillette, 34^e anniversaire du décès

- Par ses sœurs Andrée et Marie

Samedi 27 janvier 16 heures

*Pour Jean-Marie Bouchard, 17^e anniversaire du décès

Par Armande Bouchard

*Pour Joseph Hilaire Bouchard, 7^e anniversaire du décès

Par Ghislaine Boulianne

Samedi 3 février 16 heures

- Chandeleur - Bénédiction des cierges

*Pour Joseph Albert Veillette - Par Pauline et Jean-Paul Audet

Samedi 10 février 16 heures

*Pour faveur obtenue - Par une paroissienne

FABRIQUE DE LA PAROISSE SAINT-JANVIER

LEVÉE DE FONDS AU PROFIT DE LA FABRIQUE (SUITE)

Dans le but de varier et d'augmenter les revenus de notre levée de fonds, Lisette a fait de la sauce à spaghetti et une amie a ajouté des desserts. Tous les montants ramassés par la vente de ces produits ont été remis à la Fabrique. Puis, un groupe s'est formé pour faire de l'emballage chez Maxi et tous les pourboires ont été remis à la Fabrique. Ce fut une grande réussite et je remercie toutes les personnes qui y ont participé de quelque façon que ce soit.
Robert Provencher, marguillier

Je suis très satisfaite de la réussite de nos activités. Vous nous prouvez que même si nous n'avons plus d'église, nous demeurons une communauté paroissiale qui veut garder la paroisse catholique Saint-Janvier ouverte et qui se donne les moyens financiers d'y parvenir. Grâce à vous, j'ai le goût de continuer. C'est pourquoi, si Dieu m'accorde encore santé et vie, je serai là en novembre prochain pour prendre vos commandes. À bientôt et encore une fois, du fond du cœur, un sincère merci!

Armande Bouchard, présidente d'assemblée

Pour votre information Qui consulter?

-Fabrique : Armande Bouchard, 819-333-6178

-Préparation au baptême : Marjolaine Lahaie, 819-333-6593

-Certificat de baptême, de confirmation, de mariage (qui peut servir seulement à des fins religieuses) : Colette D. Savard, 819-333-5322
ou Nicole Veillette, 819-333-5317

-Cimetière : - Colette S. Savard, 819-333-5346

ou Marcel Hince, 819-333-6516

FABRIQUE DE LA PAROISSE SAINT-JANVIER

LEVÉE DE FONDS AU PROFIT DE LA FABRIQUE

Votre participation et votre générosité des plus exceptionnelles lors de notre levée de fonds dépassent nos attentes, nous donnent un élan pour continuer et nous permettent de rêver que nous serons encore là le jour où nous pourrons célébrer messes, mariages et funérailles dans « notre petite chapelle de la nouvelle salle municipale. » Avec beaucoup de reconnaissance, merci pour les 3 352,40\$ de revenu net répartis ainsi :

- dons en argent : 945\$, - vente billets tirage dindes : 309\$,
- vente de nourriture : 1 082\$ (Armande Bouchard et bénévoles),
- vente de sauce à spaghetti et desserts : 400\$ (Lisette Provencher et Manon Michaud),
- emballage chez Maxi : 500\$ (Annabel Dubé, Nathalie Fortin, Manon Michaud, Lisette Provencher, Robert Provencher, Monique Rondeau),
- vente billets tirage catalogue : 141\$ (catalogue confectionnée et donnée par Lorraine Durocher),
- dons pour lingettes : 49\$ (lingettes confectionnées et données par une paroissienne).

Notre seule dépense est l'achat des 7 dindes : 73,60\$. Toute la nourriture qui a servi à la confection des mets – tous plus délicieux les uns que les autres- a été fournie gratuitement par les dévouées cuisinières.

Gagnants des dindes : Marcel Bouchard, Christine Boulianne, Serge Labranche, Marjolaine Lahaie, Marie-Rose Paradis, Agathe Savard et Pauline Veillette. Gagnant de la catalogue : Michel Maheux.

FABRIQUE DE LA PAROISSE SAINT-JANVIER

Le coin des finances Merci de votre générosité!

DÉCEMBRE: Revenus: 3 858,36\$ Dépenses: 2 030,18\$

SURPLUS: 1 828,18\$ Capitation année 2 017: 2 220\$

Chandeleur : À la messe du 3 février, nous aurons la bénédiction des cierges à l'occasion de la fête de la Chandeleur. Ils seront en vente avant la messe à 2\$ chacun ou 4\$ la boîte de 2.

Message important La Caisse Desjardins nous informe que dorénavant les chèques faits à la Fabrique de la paroisse Saint-Janvier de Chazel devront être faits comme suit :

- .pour payer la capitation ou faire des dons : La Fabrique de la Paroisse de Saint-Janvier de Chazel
- . pour payer des messes : La Fabrique de la Paroisse de Saint-Janvier de Chazel pour messes
- . pour le cimetière : La Fabrique de la Paroisse de Saint-Janvier de Chazel pour Cimetière

Ceci est rendu nécessaire afin de nous conformer au nom sous lequel la Fabrique est enregistrée depuis le 1^{er} janvier 1966. Merci!

Paniers de Noël

Un grand merci à toutes les personnes qui ont donné généreusement lors de la Campagne des Paniers de Noël. Grâce à vous, plusieurs familles de notre région ont connu un beau Noël!
